

Speisen



chemnitzer hof

Vorspeisen, kalt

Olaardinen auf Toast mit Zwiebeln und Kapern	2,20
Cocktail „Nixenkuß“ mit Toast	3,—
½ Eier mit Kaviar, Sardelle, See. Tatar und Toast	3,10
Krebsfleischrossette mit 4/2 Wachteleiern und Zitrone	5,70

Beachten Sie bitte unser Angebot auf dem Vorspeisenwagen!

Vorspeisen, warm

Ochsenmark auf Toast überbacken	1,90
Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout und Zitrone	2,75
Verlorenes Ei auf Schinkentost mit See. bearnaise	3,65
Champignons à la creme auf Toast mit Zitrone	3,80
Zarter Geschmäck (feines Ragout auf Toast mit Schinken und Kräuterrührei)	3,95
Ragout fin mit Reibkäse überbacken	4,40

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eigelb und Fleischklößchen	—,90
Echte Halfischflossensuppe mit Fleuron	2,—
Original ukrainische Soljanka mit Sahne und Zitrone, dazu Kiewer Salzbröt	2,25
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Fleuron	2,30
Echte Schildkrötensuppe mit Chesterstange	2,55

Eierspeisen

Omelett „Zigeuner Art“ mit Chesterstangen	3,—
Omelett mit Spargel und See. hollandaise	4,05
Omelett „Chasseur“ (Geflügelleber, Champignons, Madeira)	4,25
2 verlorene Eier im Reisrand mit Spargel und See. hollandaise	4,50
2 Spiegeleier auf Halberstädter Würstchen mit Paprika- schoten und Röstkartoffeln	4,85

Fisch-, Wild- und Geflügelgerichte
wählen Sie bitte nach der Tageskarte

Für unsere kleinen Gäste

Quarkspeise mit Aprikosen	1,45
Omelett „Konfitüre“ auf Knusperschnitten	2,20
Junges Gemüse in Kräuterbutter mit Püree u. Spiegelei	2,50
Vogelnest (5 Cocktailwürstchen auf Kraut im Püree- rand)	3,—
2 Kalbanüsschen mit Krabbenrührei und pommes frites	5,50

Warme Speisen

Paprikasahnesteak mit Risotto und vielen Salaten	5,85
Kalbsnierenbraten mit jungen Gemüse und Schwenk- kartoffeln	6,10
Original Berliner Eisbein mit Sahnemeerrettich	6,20
Gespickter Sauerbraten in Rosinen-Mandelsauce mit Klößen und Apfelmus	6,50



Kalbsfrikassee im Reisrand mit Spargel und Fleuron	6,55
Gebackenes Mastkalbskotelett mit Sce. bearnaise, Zuckerschoten und pommes frites	7,40
Siebenbürger Holzplattenfleisch mit vielen Salaten	7,40
Rumpsteak „Strindberg“ mit pommes frites und Salaten der Saison	7,70
Filetgulasch „Gastronom“ mit verschiedenen Salaten und Schwenkkartoffeln	8,35
2 Kalbsfilets „Paris“	9,65
(Kalbslendenchen im Omelett m. pommes pailles u. Spargel)	
Kalbssteak au-four m. pommes frites u. Salatvariationen	9,70
Kalbssteak „Sonnenküste“ mit Kartoffelbällchen und Salat „Waldorf“	9,80
Rindslendenschnitte mit jungen Gemüsen umlegt, Kräuterbutter und pommes frites	9,80
Mixed-Grill „Indisch“ mit Salat „Casino“	9,80
Chateaubriand „Gärtnerin“ (2 Personen) mit pommes frites und Sce. bearnaise	23,15



Unsere Spezialtöpfe

Burgunder-Topf (pommes lyonnaise, Kaffee, Gewürz- gurke, Silberzwiebel, Paprikaschoten, Madeira)	1,20
Schwarzwälder-Topf (Kraut, Püree, Kotelett, Würstchen, Speck, Meerrettich)	3,70
Spezial-Topf „Lukullus“ (pommes frites, Kalbskotelett, Kalbsbraten, Spargel und See bearnaise)	7,50
Vogelberger-Topf (Rinds- und Kalbsfilet, Champignons, Royal, Kräuter) mit Butterreis	8,-
Italienischer-Topf (Spaghetti, Kalbsfilet, Hühnerkeule, Tomatensauce, Sardellenröhre) mit gemischtem Salat	3,90



Die Spezialitäten des Küchenmeisters

Halberstädter Pfeffersteak im Silbermantel mit pommes frites	3,50
Kupferpfanne „Japannaise“ (für 2 Personen) (Kalbsfilet au-four, Hühnerbrustchen mit Pfirsich, Rindsmedaillons mit Champignons, Reissimbaler mit Kalbsleber, Tomat-grillee, See bearnaise, pom- mes frites und Salaten)	31,40

Kalte Speisen

Original-Dose Oelsardinen mit Zitrone, Butter und Toast	3,10
Gemischte Schinkenplatte m. Gewürzgurke, Butter u. Brot	3,70
Eiersalat mit Schinkenröllchen	3,70
Ungarischer Rindfleischsalat „Pustamädchen“	3,80
Lachsschinken mit kaltem Eierstich, Butter und Brot	3,85
Würzige Salatvariationen, nett garniert, mit Butter und verschiedenem Brot	4,20
Heringsröllchen in Apfel-Zwiebelrahm im Steintöpfchen mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat	4,40
Schlemmerschnittchen (Toast, Schabefleisch, Ei, Kaviar, Sardelle)	4,50
Scharfe Sache (Kalbsbratenbrot, Sahnemeerrettich, Sardelle)	4,80
Pökelzunge mit Sahnemeerrettich, Butter und Brot	5,10
Kamtschatkakrebsmayonnaise m. Spargel, Butter u. Toast	5,10
Original Ungarische Salami, Letscho, Butter und Brot	5,20
Geflügelsalat „Sonniger Süden“ mit Butter und Toast	5,35
Original Tatarbeefsteak auf Holzplatte	5,45
Roastbeef rosa mit See Tatar und pommes frites	6,-
Gemischte Bratenplatte mit Geflügel, gef. Ei, Butter und Brot	8,15

Käsevariationen

2 1/2 warme Käsebrötchen garniert	1,65
Toast „Williams“ (Schinken, Birne, Käse)	2,10
Käsevariationen mit Kräuterbutter u. verschiedenem Brot	3,25
St.-Galler-Käsesalat mit Schinken und Pumpernickel	3,35

Spezialitäten aus eigener Patisserie

Sizilianischer Früchtekelch	2,80
Casata in Schokolade mit Sahne	2,85
Ananas-Sektarbet	3,45
Eisbecher „International“	3,95
Omelett Soufflee (für 2 Personen) mit Früchten flammiert	5,10
Omelett surprise (für 2 Personen) flammiert	5,05
Casata-Eisbombe (2 Personen)	6,85
Flammierte Früchte je nach Saison	



**Vorspeisen. kalt**

Olssardinen auf Toast mit Zwiebeln und Kapern . . .	2,20
Cocktail „Nixenkuß“ mit Toast	3,—
2/2 Eier mit Kaviar, Sardelle, See, Tatar und Toast . .	3,10
Krebsfleischrosette mit 4/2 Wachteleiern und Zitrone . .	5,70

Beachten Sie bitte unser Angebot auf dem Vorspeisenwagen!

Vorspeisen. warm

Ochsenmark auf Toast überbacken	1,90
Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout und Zitrone .	2,75
Verlorenes Ei auf Schinkentost mit See, bearnaise . .	3,65
Champignons à la creme auf Toast mit Zitrone . . .	3,80
Zarter Geschmack (feines Ragout auf Toast mit Schinken und Kräuterrührei)	3,95
Ragout fin mit Reibkäse überbacken	4,40

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eigelb und Fleischklößchen . . .	—,90
Echte Haifischflossensuppe mit Fleuron	2,—
Original ukrainische Soljanka mit Sahne und Zitrone, dazu Kiewer Salzbröt	2,25
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Fleuron	2,30
Echte Schildkrötensuppe mit Chesterstange	2,55

**Eierspeisen**

Omelett „Zigeuner Art“ mit Chesterstangen	3,—
Omelett mit Spargel und See, hollandaise	4,05
Omelett „Chasseur“ (Geflügelleber, Champignons, Madeira)	4,25
2 verlorene Eier im Reiserand mit Spargel und See, hollandaise	4,50
2 Spiegeleier auf Halberstädter Würstchen mit Paprika- schoten und Röstkartoffeln	4,85



Fisch-, Wild- und Geflügelgerichte
wählen Sie bitte nach der Tageskarte

Für unsere kleinen Gäste

Quarkspeise mit Aprikosen	1,45
Omelett „Konfitüre“ auf Knusperschnitten	2,20
Junges Gemüse in Kräuterbutter mit Püree u. Spiegelei	2,50
Vogelnest (5 Cocktailwürstchen auf Kraut im Püree- rand)	3,—
2 Kalbsnüsschen mit Krabbenrührei und pommes frites	5,50

Warme Speisen

Paprikasahnesteak mit Risotto und vielen Salaten . .	5,85
Kalbsnierenbraten mit jungen Gemüsen und Schwenk- kartoffeln	6,10
Original Berliner Eisbein mit Sahnemeerrettich . . .	6,20
Gespickter Sauerbraten in Rosinen-Mandelsauce mit Klößen und Apfelmus	6,50

TAGESKARTE

18. 9. bis 22. 9. 1970

Preisstufe S

Gedeck I 8,95 M

Ungarische Krautsoltanka mit Sahne
Zigeunerspieß mit pommes frites und Tomaten
Quarkstrudel mit Preiselbeeren

Gedeck II 9,40 M

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Fleuron
Grätenfreies Heilbuttfilet „Müllerin“, Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat
Pfirsich „Melba“

Für Sie am Tisch zubereitet

Cocktailwürstchen in Pfeffersauce m. Kopfsalat u. Püree	7,45
2 gespickte Rehnüßchen mit flambierter Ananas, Nüssen und Kartoffelbällchen	9,35
Feurige Filetstreifen mit Gurkensalat und Schwenkkartoffeln	8,55
Geschnitzte Kalbsleber in Champignon-Zwiebelrahm mit Kräuterpüree und Gurkensalat	9,35
2 Kalbslendchen mit Kräuterchampignons und Kartoffel- bällchen	11,20

Unsere Spezialität:

Hausgemachte Kräutergabelbissen mit Apfel und Bauernbrot	3,15
Echte Matjesfilet auf Eis mit Bohnensalat, Butter und Kartoffeln	5,80
Geraucherte japanische Froschschenkel mit Kräuter- champignons und pommes frites	22,25

Spargelpüreesuppe	1,40
Fruchtkaltschale mit Zwieback	1,75
Terrine Bouillonreis mit Eierstich und Hähnchenkeule	4,10
1/2 Dtzd. Schnecken im Gehäuse überbacken und Toast	3,60
Steinbutt vom Rost mit Orangenbutter, Kartoffeln und Kopfsalat	5,35
Karpfen blau mit Zitrone, zerl. Butter, Tomatensalat und Kartoffeln	6,30
Gespicktes Zanderfilet mit Kräuterchampignons und Schwenkkartoffeln	8,35
Entenbrust ausgelöst mit gebutterten Orangen und Kartoffelbällchen	6,25
Glac. Goldbroiler mit gemischtem Salat und Rostkartoffeln	6,50
Frikassee vom Huhn mit Blumenkohl, Risotto und Fleuron	7,75
Wildspieß mit frischen Champignons und Kartoffelbällchen	9,70
Glac. Kalbshaxe mit Schwenkkartoffeln und Karotten	5,85
Kalbskotelett mit Broccoli überbacken und Schwenkkartoffeln	8,15
Ochsenchwanzragout ohne Knochen in Madeira mit Gemüse und Kartoffeln	6,75
2 Kalbsmedaillons mit Champignons, Wachteleiern und pommes frites	10,95
Kopfsalat	—,80
Tomatensalat	1,10
Gurkensalat mit Sahne	1,—
Gemischter Salat	1,70



Die Interhotels der DDR

Berlin	Berolina	Ruf 530341
	Unter den Linden	Ruf 220311
Dresden	Astoria	Ruf 44171
	Motel Dresden	Ruf 44851
	Sastel	Ruf 44531
Erfurt	Erfurter Hof	Ruf 51151
Gera	Gera	Ruf 22991
Halle	Stadt Halle	Ruf 38041
Jena	International	Ruf 25532/34
Karl-Marx-Stadt	Moskau	Ruf 46611/12
	Chemnitzer Hof	Ruf 40421
Leipzig	Astoria	Ruf 7721
	Deutschland	Ruf 7951
	International	Ruf 7386
	Stadt Leipzig	Ruf 71131
	Zum Löwen	Ruf 7751
Magdeburg	International	Ruf 33776, 79
Oberhof	Panorama	Ruf 240
Potsdam	Potsdam	Ruf 23200
Rostock	Warnow	Ruf 37361
Suhl	Thüringen Tourist	Ruf 2536
Weimar	Elephant	Ruf 3120